Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 9. Warszawa, 27 czerwca 1931 roku. № 26

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA I ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 605-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

Wartość odżywcza piwa.

(Odczyt wygłoszony przez P. R. Funke, Prezesa Związku Browarów w Niemczech, na XII Kongresie Międzynarodowej Ligi Przeciwników Prohibicji).

W dziedzinie odżywiania ludności, zadaniem piwowarstwa, jest przetwarzanie pożywnych składników jęczmienia i innych zbóż używanych w browarach, na trwały i zdrowy napój, nadający się do spożycia. Cel ten został całkowicie przez przemysł osiągnięty. Dzięki nowoczesnym metodom technicznym, udało się około 65% wagi przesłodowanego jęczmienia doprowadzić do stanu rozpuszczalnego i w ten sposób wyzyskać jego wartość odżywczą, prawie w takim samym stopniu, jak przez przemiał żyta na mąkę wysokoprzemiałową. Straty powstałe przez słodowanie i warzenie piwa, które dochodzą do około 30% wagi jęczmienia, nie stanowią istotnych strat z punktu widzenia gospodarczego, gdyż przez to otrzymujemy dobrze znane produkty uboczne, zawierające białko, jak: słodziny (młóto), kiełki słodowe i drożdże. Drożdże są dziś używane do wytwarzania wartościowych artykułów spożywczych. By otrzymać napój posiadający właściwości piwa, do roztworu jęczmiennego, t. j. brzeczki piwnej, w celu nadania jej zapachu dodaje się chmielu, który jednocześnie wpływa na trwałość piwa. Brzeczkę piwną poddaje się następnie fermentacji, w czasie której z jednej strony część węglowodanów przetwarza się na alkohol i kwas węglowy, z drugiej zaś strony wydzielają się składniki mające niekorzystny wpływ na smak i trwałość piwa.

Przyrządzanie słodu i brzeczki, fermentacja i dalsze traktowanie piwa mające na względzie jego trwałość, wymagają niezliczonych zabiegów, których celem jest nadanie mu właściwego aromatu, wysokiej jakości i trwałości.

Wszystkie zasadnicze cechy piwa znajdują się w pośredniej lub bezpośredniej zależności od jego wartości odżywczej, jak np. zawartość alkoholu i ekstraktu, jako czynniki wymiernej wartości odżywczej, zaś składniki goryczkowe, aromat, pienistość i właściwości, orzeźwiające, jako czynniki podniecające czynności organów trawienia i wzmagające łaknienie.

Wymierna wartość odżywcza różnych gatunków piwa w pierwszym rzędzie zależna jest od mocy warki, wyrażającej się zawartością ekstraktu w brzeczce zarodowej. O wiele mniejszy wpływ ma np. stosowanie tego lub innego sposobu fermentacji (górna lub dolna fermentacja, czasem nawet stosowanie fermentacji mlekowej) lub też stopień odfermentowania. Spożywca nagół zbyt wiele przywiązuzuje wagi do zabarwienia piwa; barwa taka lub inna nie jest wskaźnikiem wartości odżywczej. Ta właściwość, podobnie jak i różnice w sposobie słodowania i zacierania, jakość i pochodzenia składników słodu, jakość wody i t. p. mają jednak znaczenie, gdy chodzi o indywidualną wartość odżywczą piwa, gdyż dają spożywcy cały szereg różnych odcieni smaku i aromatu ,i przez to zachęcają do spożycia.

Nie jesteśmy tu w możności podać szczegółów dotyczących składu chemicznego tysięcy gatunków piwa, które są podstawą ich wartości odżywczej. Poniżej umieszczona tablica, wyjęta z „Podręcznika Nauki o odżywianiu", radcy von Noordena i prof. Salomona (Berlin, 1920) oparta jest na średnim wy-

Gatunek piwa	Alkohol wag. %	Ekstrakt %	Ciała zaw. azot %	Destryny i cukry %	Kwasy i kw. mlekowy %	Glice-ryna %	Popiół %	Kal. na litr
Piwo wyszynkowe . . .	3,36	5,34	0,74	4,26	0,156	0,120	0,240	447
„ leżakowe	3,69	5,49	0,52	4,25	0,178	0,181	0,207	475
„ eksportowe . . .	4,29	6,50	0,66	5,02	0,174	0,170	0,239	559
„ bock	4.64	8,34	0,73	6,86	0,181	0,176	0,276	656
„ Ale	5,27	5,99	0,61	2,88	0,284	—	0,320	605
Porter	5,16	7,97	0,63	5,14	0,325	—	0,380	674
Piwo białe	2,79	5,29	0,54	3,99	0,353	0,092	0,142	406

niku setek analiz piw najbardziej rozpowszechnionych.

Piwo najbardziej rozpowszechnione w Niemczech odpowiada mniej więcej piwu leżakowemu i niecałkowicie odpowiada 12,6%-wej brzeczce podstawowej. Średnią moc brzeczki ustalić należy raczej na 12%. Niektóre specjalne gatunki piw leżakowych przyrządzane są w Niemczech z brzeczki 14%. Ustawa skarbowa w Niemczech nie zezwala na warzenie piw z brzeczki od 14 do 16%. Piwa z brzeczki ponad 16% zaliczają się do piw mocnych, pospolicie zwanych „bock". Nazwy „Doppelbock", „Salwator" i t. p. oznaczają piwa najmocniejsze. Lwią część piw niemieckich, bo 93% całej produkcji, stanowi piwo leżakowe dolnej fermentacji. Najbardziej rozpowszechnionemi typami górnej fermentacji są mocne piwa angielskie jak porter, ale i stout. Zaznaczyć należy, że typ piwa górnej fermentacji, odpowiadający mocy piwa leżakowego, coraz bardziej wprowadza się w Anglji i stoi dziś prawdopodobnie na czele ogólnej produkcji.

Z niemieckich piw górnej fermentacji berlińskie piwo białe, warzone ze słodu jęczmiennego i pszennego, jest dziś zapewne najbardziej znane. Moc brzeczki wynosi od 7 do 11%.

W powyżej umieszczonej tabeli, wartości odżywcze różnych gatunków piwa wahają się od 400 do 675 kalorji. Wartość odżywcza przeciętnego typu niemieckiego piwa leżakowego dolnej fermentacji wynosi w przybliżeniu 450 kalorji. Głównemi czynnikami wartości odżywczej w piwie jest alkohol i ekstrakt. 1 gr. alkoholu daje około 7,0 kalorji i 1 kg. ekstraktu piwnego od 3,8 do 4,0 kalorji. Z ogólnej wartości kalorycznej jasnego leżakowego piwa na alkohol przypada średnio 55%. W ciemnych piwach leżakowych, które zawierają więcej ekstraktu aniżeli jasne, wartość odżywcza w połowie przypada na alkohol i w połowie na ekstrakt.

64) Inż. MARJAN KIWERSKI.

Dzieje piwowarstwa.

Zanim piwowarstwo skandynawskie zaczęło stosować chmiel, używano tam przypraw rozmaitych, w rodzaju: „Sedum paulstre", „Myria gale" i innych. W wieku XII pierwsze sadzonki chmielowe przywozi do Szwecji zakon Cystersów francuskich, potem pojawiają się i chmiele niemieckie. Chmiel w stanie dzikim spotyka się od czasów bardzo dawnych na całym prawie obszarze Skandynawji, nawet na ziemiach daleko na północy leżących. Chmielu szlachetnego nie plantowano aż do drugiej połowy wieku XIX. Gdy w roku 1840 zaczęły wszędzie, a więc i w Skandynawji, powstawać browary typu bawarskiego, dla wytworzenia piwa tego rodzaju musiano sprowadzać chmiel bawarski.

Dopiero w roku 1878 sprowadzono do Szwecji większą ilość sadzonek chmielowych i wybrano tereny próbnych plantacji, gdzie posadzono 19 różnych gatunków chmielu: czeskiego, bawarskiego, angielskiego, poznańskiego i szwedzkiego. Z tych wszystkich gatunków wytrzymały warunki klimatyczne północy tylko niektóre rodzaje chmielu czeskiego.

Zbiór chmielu wypadł w końcu września i dał od 700 do 1450 kg. z hektara plantacji. Otrzymany chmiel w gatunku i cenie konkurował ze sprowadzanym do Szwecji chmielem bawarskim. Powodzenie pierwszej próby było najlepszą zachętą do dalszego plantowania tego artykułu i w latach od 1878 do 1882 sprowadzono ogółem 70 tysięcy sadzonek chmielu żateckiego.

Według sprawozdań ówczesnych w prasie fachowej roku 1884, niektóre plantacje chmielowe wytrzymały zupełnie dobrze chłody wiosenne, dochodzące do — 10° C. Obecnie wszystkie państwa skandynawskie zaliczają do rzędu tych, które wogóle nie plantują chmielu, lecz całe zapotrzebowanie chmielowe zmuszone są pokrywać u sąsiadów zagranicznych.

Oceniając alkohol jako pożywkę zaznaczyć należy, że w piwie znajdujemy niemal wyłącznie czysty alkohol etylowy, który spala się w organizmie z wielką łatwością i przez to uważany być musi jako czynnik odżywczy; wyższe alkohole jak amylowy i butylowy znajdują się w piwie w minimalnych ilościach, mają jednak pożądany wpływ na powstawanie zapachu odfermentowanej brzeczki. W piwie nie znajduje się naturalnie ani śladu trującego alkoholu metylowego. Przy rozpatrywaniu wartości odżywczej alkoholu nie należy zapominać, że pośród wszystkich trunków piwo jest napojem, w którym alkohol występuje w najsłabszem stężeniu. Dlatego to przy spożywaniu piwa dopływ alkoholu do krwi postępuje wolniej aniżeli gdybyśmy spożywali napój o wyższej koncentracji. W tym wypadku zawartość alkoholu w krwi (alkoholspiegel), ze względu na jednoczesne i stałe utlenianie, rozkładające alkohol na kwas węglowy i wodę, osiąga bardzo niski stopień, co sprzyja spożywaniu piwa. Ten dodatni wpływ stopnia stężenia napoju na zawartość alkoholu we krwi potwierdzają badania naukowe, o których szeroko rozpisuje się angielski Medical Research Council w pracy „Alkohol, its action on human organism". Uczony monachijski prof. dr. Walter Staub w tem właśnie zjawisku widzi przyczynę tego, że przy spożywaniu piwa w znakomitej większości wypadków wykluczone jest wszelkie szkodliwe działanie alkoholu na organizm. Takie orzeczenie ma naturalnie ważkie znaczenie w uzaniu piwa jako środka odżywczego; wskazuje ono, że zawartość alkoholu w piwie, w znakomitej większości wypadków spełnia należycie swoją rolę doprowadzając do organizmu substancje niezbędne do przemian w nim zachodzących.

Jako codzienną ilość pożyteczną dla organizmu, przy regularnem spożyciu, von Noorden i Salomon określają na 1 litr piwa lub 40 gr. alkoholu dziennie dla jednego mężczyzny i około $^1/_3$ tej ilości dla kobiety. Ta ogólna zasada znajduje potwierdzenie w doświadczeniach Atwatera i Benedict'a nad fizjologicznem zużytkowaniem alkoholu w ogólnem odżywianiu Według tych doświadczeń alkoholem bez szkody dla organizmu można zastąpić około 20% energietycznych pożywek w ogólnej ilości pokarmu człowieka. Jeżeli obliczymy tę ilość w stosunku do potrzeb organizmu dorosłego człowieka, znajdującego się w stanie spoczynku, ustalonych przez radcę Rubnera na 1650 kalorji dziennie, to otrzymamy 47 gr. alkoholu jako dawkę całkowicie przyswajalną i posiadającą wartość pokarmu. Twierdzenie zatem Noordena i Salomona dozwalające na spożywanie 1 litra piwa dziennie, jako napoju codziennego, jest nadzwyczaj ostrożne, gdyż jeden litr niemieckiego piwa leżakowego nie zawiera naogół więcej jak 35 gr. alkoholu. Dzienne spożycie alkoholu dorosłej ludności Niemiec jest jeszcze o wiele niższe od ilości uznanej za pożyteczną przez Noordena i Salomona. Możemy przeto uważać za pewnik, że wartości odżywcze piwa są fizjologicznie wyzyskane przez znakomitą większość spożywców.

Rola alkoholu w organizmie.

Alkohol nie jest pokarmem dającym rezerwy. Jego wartość odżywcza z punktu widzenia fizjologicz-

---

Pierwszy war piwa w Skandynawji typu bawarskiego ugotowano w roku 1845 w Kopenhadze, próba ta dobrze się udała, że w roku 1847 J. Chr. Jacobsen ukończył budowę całego wielkiego browaru „Gamel Carlsberg" w Kopenhadze, urządzonego dla produkcji piwa dolnego fermentu. Wzorowy ten zakład piwowarski w pierwszych latach swego istnienia produkował zaledwie rocznie około 4 tys. hektolitrów, z biegiem czasu jednak zwiększa swoją produkcję ,i w roku 1883 wytwarza już 192 tysiące hektolitrów, stając się wtedy największym browarem północy.

W roku 1883 dwie słodownie browaru, ręczna i pneumatyczna, przerabiały dziennie około 420 cnt. mtr. jęczmienia. Dwie warzelnie, jedna z roku 1847, druga nowsza z roku 1870, wytwarzały dziennie 800 hl. piwa gotowego.

Kadzie fermentacyjne, drewniane i szyfrowe, mogły pomieścić 9 tysięcy hektolitrów, a piwnice składowe około 100 tysięcy hl. piwa.

Wprowadzono tam już wtedy sztuczne chłodzenie w postaci 4 maszyn chłodniczych systemu Linde'go, istniały przytem i wielkie składy lodu, mieszczące 22 tys. metrów sześciennych lodu naturalnego.

Cała ilość wyprodukowanego przez browar „Gamle Carlsberg" piwa szła wyłącznie na potrzeby mieszkańców Kopenhagi i jej okolic. Piwo browaru J. Chr. Jacobsena było więc wypijane tylko przez duńczyków, lub też przyjezdnych do Kopenhagi cudzoziemców.

J. Chr. Jakobsen cały wielki kapitał, zdobyty swą długoletnią pracą piwowarską poświęca swej ziemi ojczystej, a przedewszystkiem stolicy. Tworzy w roku 1876 wielką fundację „Carlsberg-Laboratorium" — znany w całym świecie instytut naukowo-badawczy, w którym od roku 1877 E. Chr. Hansen rozpoczyna swe prace i odkrycia w dziale bakterjologji fermentacyjnej.

Syn założyciela browaru „Gamle Carlsberg" Dr. K. J. Jacobsen wstępuje w ślady ojca, buduje drugi

nego polega na tem, że spalając się w organizmie dostarcza mu ciepła co zmniejsza zużycie rezerwowych pożywek, jak tłuszcze i węglowodany. Von Noorden i Salomon określają to zjawisko jak następuje (Podręcznik nauki o odżywianiu. T. I, str. 55) „wytworzone przy tem (przy spalaniu alkoholu w ludzkim organizmie) ciepło (7kalorji z 1 grama wprowadzonego do organizmu alkoholu) przynosi organizmowi pożytek; oszczędza ono zużycie innych bezazotowych składników, jak tłuszcz i węglowodany. Stosunek wartości cieplikowej tłuszczu (9,3 kal. w 1 gr.) i alkoholu jest taki, że 93 gr. alkoholu równoważą 70 gr. tłuszczu. W tem znaczeniu alkohol jest rzeczywistym pokarmem".

To samo twierdzi angielski „Medical Research Council". W pracy zatytułowanej „Alkohol jako pokarm" czytamy: „Energja powstająca przy spalaniu umiarkowanych ilości alkoholu jest całwowicie spożytkowana przez organizm". W wypadkach kiedy organizm musi chwilowo w celu wykonania pewnego wysiłku czerpać energję ze składników białkowych swoich własnych tkanek, wówczas alkohol, jeżeli jest do dyspozycji może być natychmiast źródłem potrzebnej energji w zastępstwie białka tłuszczu i węglowodanów, przez co ochrania zużycie własnych tkanek. Prof. König wrogo odnoszący się naogół do alkoholu przyznaje, że alkohol w małych ilościach oszczędza organizmowi zużycie ciał białkowych.

Taki sam pogląd napotykamy w Medical Research Council na str. 30 wyżej wspomnianej pracy:

„Jest dowiedzione, że dla jednostek do tego przywykłych umiarkowane spożycie alkoholu ma te same skutki co spożywanie tłuszczu i węglowodanów, mianowicie zmniejszenie zużycia ciał białkowych, potrzebnych do wymiany fizjologicznej".

(C. d. n.).

Nowa ustawa antialkoholowa[1]).

Dz. U. R. P. Nr. 51 z roku 1931.

USTAWA

z dnia 21 marca 1931 r.

o ograniczeniach w sprzedaży, podawaniu i spożyciu napojów alkoholowych (przeciwalkoholowa).

(Dokończenie)

Art. 9. (1) Należytości, skredytowanych za napoje alkoholowe, sprzedane detalicznie lub pozbyte detalicznie w inny sposób, a zwłaszcza za podane na miejscu do spożycia, nie można dochodzić w drodze skargi. Umowy zastawu i poręki, zawarte w celu zabezpieczenia takich należności, są prawnie nieważne.

(2) Postanowienia ustępu pierwszego niniejszego artykułu nie stosują się do należności za napoje alkoholowe, podane na kredyt gościom w hotelach, pensjonatach i innych tego rodzaju zakładach, jeżeli goście ci otrzymują w tych zakładach mieszkanie i wyżywienie.

Art. 10. (1) Winni przekroczenia przepisów art. 1, 4, 5, 7 i 8 niniejszej ustawy karani będą grzyw-

[1]) Poważniejsze zmiany oznaczono kursywem.

---

browar „Ny Carlsberg", powiększa stale fundusze laboratorjum Carlsberg'skiego, wreszcie ofiarowuje miastu dar królewski, bo wspaniałą gliptotekę-galerję rzeźb i zbiorów artystycznych, wartości 9 miljonów koron skandynawskich.

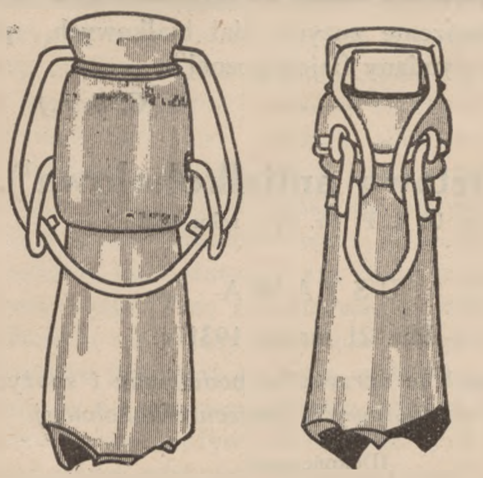
Gdy pierwszym browarem, wprowadzającym w Danji piwo typu bawarskiego, był „Stary Karlsberg", to pierwszego duńskiego „pilznera" wytwarza inny browar Kopenhaski „Tuborg", który powstaje w roku 1873. W pierwszym roku swego istnienia browar ten przerabia zaledwie 4 tys. cnt. mtr. jęczmienia, osiągając produkcję roczną 15 tys. hl. piwa, z biegiem czasu rozwija się jednak bardzo szybko. W roku 1909 „Tuborg", przerabiając już 80 tys. cnt. mtr. jęczmienia, produkuje rocznie około 300 tysięcy hl. piwa. Wyrabia wtedy, poza „pilznerem", bardzo zbliżonym do oryginalnego, piwo typu monachijskiego, norymberskiego, wiedeńskiego, pozatem „leżak" duński, „eksport" i „porter" skandynawski.

W tym czasie browar posiada już wszelkie możliwe najnowsze ówczesne urządzenia, a przedewszystkiem imponujący gmach siedmiopiętrowy, zawierający olbrzymią warzelnię, wykończoną w roku 1903.

Piwo z browaru „Tuborg" w Kopenhadze, odpowiednio przystosowane do najdalszych eksportów, zdobywa rynki zagraniczne we wszystkich częściach świata. Ładowanie transportów piwnych ułatwia browarowi własna przystań morska i liczne tory kolejowe na terenach przedsiębiorstwa. W roku 1909 „Tuborg" posiada własne składy piwne azjatyckie (Aden, Jerozolima, Smyrna, Szanghaj, Tientsin, Singapoore i in.), afrykańskie, amerykańskie i australijskie. Piwo z browaru „Tuborg" spotyka się i na wyspach Kanaryjskich, znają je i cenią eskimosi w Grenlandji.

Danja posiada browarów

w roku 1885 — 250,	w roku 1913 — 336,
„ „ 1888 — 280,	„ „ 1920 — 234,
„ „ 1892 — 269,	„ „ 1923 — 232,



ną *do 300 złotych lub aresztem do dwóch tygodni*, w razie zaś powtórzenia przestępstwa grzywną do *500 złotych lub aresztem do 4 tygodni*. Kary aresztu i grzywny mogą być nałożone łącznie.

(2) Władza orzekająca oznaczy w orzeczeniu na wypadek niemożności ściągnięcia grzywny karę zastępczego aresztu według swobodnego uznania, jednakże w wysokości nie ponad 2 tygodnie.

Art. 11. (1) Kto w stanie nietrzeźwości, wywołanej nadużyciem napojów alkoholowych, zachowaniem swojem daje powód do publicznego zgorszenia, tudzież kto w stanie nietrzeźwości znajduje się w miejscu publicznem, bez względu na swoje zachowanie, podlega karze, przewidzianej w art. 10.

(2) Takiej samej karze podlega ten, kto drugiego do stanu nietrzeźwości doprowadził, albo kto drugiemu, będącemu w tymże stanie, napoje alkoholowe wydaje. Kto przekracza ten przepis, odpowiada solidarnie z winnym nietrzeźwym za szkody i straty, wyrządzone przez niego innym osobom.

Art. 12. (1) *Kto po godzinie, prawnie przepisanej, przebywa w lokalu detalicznej sprzedaży napojów alkoholowych z wyszynkiem, mimo, iż go gospodarz (koncesjonarjusz, względnie jego zastępca) lub przedstawiciel uprawnionej władzy wezwał do wyjścia, będzie karany grzywną do 200 złotych.*

(2) *Gospodarz lokalu (koncesjonarjusz, względnie jego zastępca), zezwalający na przebywanie w swym lokalu detalicznej sprzedaży napojów alkoholowych gości po przepisanej prawnie godzinie, będzie karany grzywną do 300 złotych lub aresztem do 2 tygodni.*

(3) Postanowienie drugiego ustępu art. 10 ma analogiczne zastosowanie z tem, że kara zastępczego aresztu nie może przekraczać jednego tygodnia.

Art. 13. (1) Kto na zabezpieczenie należności, skredytowanych za napoje alkoholowe, sprzedane detalicznie lub pozbyte detalicznie w inny sposób, a zwłaszcza podane na miejscu do spożycia, żąda albo przyjmuje zastaw albo poręk ę, tudzież kto usiłuje obejść przepisy art. 8 pkt. b) i 9 zapomocą aktu pozornego, lub tym sposobem, że każe sobie wystawić dokument, a w szczególności weksel, będzie karany grzywną do 1.000 złotych lub aresztem do 6 tygodni. Kary grzywny i aresztu mogą być nałożone łącznie.

(2) Postanowienie drugiego ustępu art. 10 ma analogiczne zastosowanie z tem, że kara zastępczego aresztu nie może przekraczać 4 tygodni.

„ „ 1905 — 421, „ „ 1924 — 231,
„ „ 1907 — 398, „ „ 1925 — 229,
„ „ 1908 — 387, „ „ 1926 — 225,
„ „ 1909 — 380, „ „ 1927 — 220,
„ „ 1910 — 344, „ „ 1929 — 217,
„ „ 1911 — 338.

Browary duńskie warzą piwa mocne, zawierające powyżej 2,5% wagowych alkoholu, opodatkowane zależnie od mocy brzeczki pierwotnej, i słabe piwa, zupełnie wolne od podatku. Od roku 1890 ilość browarów, produkujących mocne piwa, nie uległa zmianie i wynosi, według sprawozdań „Przemysłu Piwowarskiego", około czterdziestu większych browarów, znajdujących się w Kopenhadze i miastach prowincjonalnych.

W roku 1888 browary duńskie wyprodukowały piwa ogółem 2 miljony hl., od roku 1900 do 1912 — produkcja ogólna wynosi około 2,5 milj. hl. rocznie i rozwija się na korzyść piwa mocnego.

W roku 1918 wyprodukowano 1552 tys. hl. piwa mocnego i 1117 tys. hl. piwa słabego.

W roku 1921 — 1562 tys. hl. piwa mocnego i 903 tys. hl. piwa słabego.

W roku 1925 — 1520 tys. hl. piwa mocnego i 895 tys. hl. piwa słabego.

W roku 1926 — 1522 tys. hl. piwa mocnego i 735 tys. hl. piwa słabego.

Wzrost konsumcji piwa mocnego tłomaczy się bardzo surowemi przepisami i polityką podatkową rządu, która specjalnie obciąża wódkę.

Roczna produkcja roku 1927 wynosiła 2132 tys. hl., w czem 1436 tys. hl. piwa opłacającego akcyzę i 696 tys. hl. piwa wolnego od podatku.

W roku 1928 — 1367 tys. hl. piwa pełnego i 647 tys. hl. piwa słabego,

w roku 1929 — 1464 tys. hl. piwa pełnego i 655 tys. hl. piwa słabego. (C. d. n.).

Art. 14. Karom, przewidzianym w art. 10, ulega także gospodarz lokalu (koncesjonarjusz, względnie jego zastępca), rozmyślnie nie przeciwdziałający należycie popełnianiu w swem przedsiębiorstwie przestępstw, przewidzianych w niniejszej ustawie.

Art. 15. (1) Gospodarz lokalu (koncesjonarjusz, względnie jego zastępca), dopuszczający skutkiem braku dozoru lub innego niedbalstwa do popełnienia w jego przedsiębiorstwie przez drugą osobę jednego z przestępstw, przewidzianych w niniejszej ustawie, będzie karany grzywną do 300 złotych lub aresztem do 2 tygodni. Kary grzywny i aresztu mogą być nałożone łącznie.

(2) Postanowienie drugiego ustępu art. 10 ma analogiczne zastosowanie z tem, że kara zastępczego aresztu nie może przekraczać jednego tygodnia.

Art. 16. Jako okoliczność łagodzącą należy przyjąć dla zatrudnionego w przedsiębiorstwie działanie z polecenia właściciela lokalu (koncesjonarjusza, względnie jego zastępcy), jako okoliczność obciążającą dla właściciela — udzielenie takiego polecenia.

Art. 17. Sprawujący zarząd lub dozór przedsiębiorstwa lub jego części odpowiada narówni z właścicielem lokalu (koncesjonarjuszem, względnie jego zastępcą).

Art. 18. Udział (współwina) w przestępstwach, przewidzianych w niniejszej ustawie, jest karalny.

Art. 19. (1) W razie dwukrotnego w ciągu jednego roku kalendarzowego skazania w myśl niniejszej ustawy może władza skarbowa w porozumieniu z powiatową władzą administracji ogólnej cofnąć koncesję na detaliczną sprzedaż napojów alkoholowych, orzekając równocześnie na pewien czas lub na zawsze niezdolność do uzyskania nowej koncesji.

(2) Przepis ust. 1 nie stosuje się do skazania za przestępstwa, przewidziane w art. 15 niniejszej ustawy.

(3) Koncesja na detaliczną sprzedaż napojów alkoholowych w restauracjach i bufetach kolejowych, wymienionych w art. 4 pkt. a), może być cofnięta również na żądanie Ministra Komunikacji, o ile gospodarz lokalu (koncesjonarjusz, względnie jego zastępca) nie zastosuje się do zarządzeń Ministra Komunikacji, wydanych w przedmiocie wyszynku napojów alkoholowych w restauracjach i bufetach kolejowych.

Art. 20. Do orzekania o czynach przestępczych, przewidzianych w niniejszej ustawie, powołane są powiatowe władze administracji ogólnej.

Art. 21. Postanowienia niniejszej ustawy, dotyczące sprzedaży, podawania i spożycia napojów alkoholowych w lokalach i miejscach publicznych, mają zastosowanie także do sprzedaży, podawania i spożycia tych napojów w pomieszczeniach pomocniczych, przeznaczonych do prowadzenia przedsiębiorstwa, jako też w pomieszczeniach, bezpośrednio z niem połączonych.

Art. 22. Do współdziałania w wykonaniu niniejszej ustawy Minister Spraw Wewnętrznych w porozumieniu z właściwymi ministrami powoła organa władz samorządowych, jak również organizacje społeczne, mające na celu walkę z alkoholizmem, zrzeszenia oświatowe i spółdzielcze.

Art. 23. (1) *Znosi się: a) ustawę z dnia 23 kwietnia 1920 r. o ograniczeniach w sprzedaży i spożyciu napojów alkoholowych (Dz. U. R. P. Nr. 37, poz. 210) w brzmieniu, ogłoszonem w Dz. U. R. P. z r. 1922 Nr. 35, poz. 299, b) ustawę z dnia 19 lipca 1877 r., zawierającą przepisy, mające na celu położenie tamy opilstwu (Dz. u. austr. Nr. 67), c) art. 284, 286 i 317 kod. kar. ros. z 1903 r.*

(2) Skreśla się: a) w art. 315 p. 4 kod. kar. ros. z 1903 r. słowa: „bądź dopuszczenia małoletniego, nie mającego lat 14, lub osoby widocznie pijanej, do picia napojów wyskokowych w tych zakładach", b) w § 365 niem. kod. kar. z 1871 r. słowa: „w lokalu wyszynku lub", a w § 367 p. 16 słowa: „oraz o wydawaniu napojów wyskokowych przed przetargami publicznemi lub podczas nich".

Art. 24. Zezwolenia (koncesje) na detaliczną sprzedaż napojów alkoholowych, które po dokonaniu rozdziału na poszczególne województwa ustalonej w art. 3 niniejszej ustawy dla całego Państwa ilości (20.000) miejsc detalicznej sprzedaży przewyższą normę w województwach, posiadających obecnie nadmiar tych miejsc, pozostają nadal w mocy do czasu śmierci uprawnionego, cofnięcia zezwolenia w wypadkach prawem przewidzianych, lub zrzeczenia się zezwolenia przez uprawnionego, w żadnym jednak wypadku najwyższa cyfra 20.000 miejsc detalicznej publicznej sprzedaży (art. 3) w całem państwie nie może być przekroczona.

Art. 25. *Uchwały o zakazie detalicznej sprzedaży napojów alkoholowych, powzięte na zasadzie postanowień ustawy z dnia 23 kwietnia 1920 r. o ograniczeniach w sprzedaży, podawaniu i spożyciu napojów alkoholowych (Dz. U. R. P. z r. 1922 Nr. 35, poz. 299), winny być poddane rewizji w ciągu 6 miesięcy i ponownemu głosowaniu powszechnemu w myśl postanowień art. 6 niniejszej ustawy.*

Art. 26. Wykonanie ustawy niniejszej porucza się Ministrowi Spraw Wewnętrznych w porozumieniu z Ministrem Skarbu i Ministrem Sprawiedliwości oraz Ministrem Komunikacji, o ile chodzi o restauracje i bufety kolejowe.

Art. 27. Ustawa niniejsza wchodzi w życie w 14 dni po jej ogłoszeniu.

Tow. Akcyjne Browaru Parowego Sukcesorów K. ANSTADTA

Łódź, ul. Pomorska 34.

Bilans na dzień 31 grudnia 1930 roku.

STAN CZYNNY:	zł.	STAN BIERNY:	zł.
Stan kasy	29.864.35	Kapitał akcyjny	2.100.000.00
Nieruchomości i grunty fabryczne	2.247.631 95	Kapitał amortyzacyjny	1.684.383.41
Maszyny, kotły i inwentarz fabryczny	1 900 221.87	Kapitał zapasowy	234.100 00
Papiery wartościowe	8.978.00	Wierzyciele i kaucje	895 828.82
Dłużnicy	267.209.15	Dywidenda niepodniesiona	80.00
Towary, surowce i mat. pomocnicze	525.051.96	Dywidenda za r. 1930 po zł. 15.00 za każdą akcję	63.000.00
		Pozostałość przeniesiona na r. 1931	1.565.05
	4.978.957 28		4.978.957.28
Rachunek Gwarancji	20.000.00	Rachunek Gwarancji	20.000.00

Rachunek Strat i Zysków za 1930 r.

WINIEN:	zł.	MA:	zł.
Rozchód na surowce i materjały pomocnicze, koszty ruchu i ogólne koszty	1.903.422.18	Pozostałość z roku 1929	375.79
Czysty zysk	185.269.27	Ogólny przychód w roku 1930	2,088.315.66
	2.088 691.45		2.088.691.45

Redaktor: W. Adam. - - - - Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.

Drukarnia i Litografja „JAN COTTY" w Warszawie, Kapucyńska 7.